



Receitas em vídeo Sobremesas

Torta de Chocolate de **Natal com Leite** Condensado

45 min.

Fácil

€ Económico

X 10 doses

Ingredientes

5 gemas de ovo

100 g de açúcar

70 g de farinha

30 g de cacau em pó

4 claras de ovo

35 g de manteiga

manteiga para untar q.b.

1/2 dl de leite

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

4 gemas de ovo

75 g de farinha

1 c. de café de essência de baunilha

200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

250 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	489,1 kcal	24%*
Proteínas	9,4 g	19%*
Lípidos	18,6 g	27%*
Hidratos de Carbono	57,7 g	22%*
*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400		
	kJ / 20	00 kcal)

Preparação

- Prepare o creme. Leve o leite ao lume e deixe-o ferver.
- Numa tigela, misture o leite condensado com as gemas e a farinha, e junte o leite quente em fio, mexendo sempre.

3	Deite a mistura num tacho, adicione a essência de baunilha e leve ao lume, sem parar de mexer, até engrossar.
4	Retire do lume e deixe arrefecer, mexendo de vez em quando para não ganhar crosta.
5	Forre um tabuleiro com papel vegetal untado com manteiga e prepare a massa.
6	Comece por deitar as gemas numa tigela, junte o açúcar e bata até obter uma mistura clara e cremosa.
7	Adicione a farinha e o cacau.
8	Mexa, adicione a manteiga derretida e junte delicadamente as claras batidas em castelo, volte a mexer e deite no tabuleiro.
9	Leve ao forno, a 240 graus, durante 7 minutos e depois desenforme.
10	Retire o papel e barre a massa com o creme.
11	Enrole e deixe arrefecer.
12	Prepare a cobertura. Raspe o chocolate para um recipiente.
13	Leve ao lume um tacho com as natas e deixe-as ferver.
14	Retire o tacho do lume, junte-lhe o chocolate raspado e mexa até obter um creme liso.
15	Cubra o rolo com a mistura de chocolate e deixe arrefecer.
16	Depois de frio decore o rolo com chocolate raspado e rodelas de laranja cristalizada ou, se preferir, faça outra decoração a gosto.